Confeitando sem Segredos



Brigadeiros Gourmet

Receitas Lucrativas

Todos os Direitos Reservados

Confeitando sem Segredos

Sumário

Brigadeiro Tradicional..... 3
Brigadeiro de Microondas..... 3
Brigadeiro sem Leite Condensado..... 4
Brigadeiro de Copinho..... 4
Brigadeiro ao Forno..... 5
Brigadeiro de Panela..... 5
Brigadeiro Preto e Branco..... 6
Brigadeiro de Paçoca..... 7
Brigadeiro de Laranja..... 7
Brigadeiro de Erva Cidreira..... 8
Brigadeiro Branco..... 8
Brigadeiro de Leite em Pó com Creme de Avelã..... 9
Brigadeiro de Churros..... 9
Brigadeiro Romeu e Julieta.....10
Brigadeiro de Milho Verde.....10
Brigadeiro de Morango.....11
Brigadeiro de Nutella.....11
Brigadeiro de Maracujá.....12
Brigadeiro de Pistache.....12

Confeitando sem Segredos

Brigadeiro Tradicional



Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 7 colheres (sopa) de achocolatado ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- chocolate granulado

Modo de Preparo

- Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó
- Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela
- Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado

Brigadeiro de Microondas



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
- 1 colher (sopa) de margarina
- chocolate granulado ou granulado colorido

Modo de Preparo

- Em um recipiente próprio para microondas, de preferncia redondo e de borda alta, misture todos os ingredientes
- Leve ao microondas por 6 minutos em potência alta ou na tecla brigadeiro do próprio microondas
- Mexendo a mistura na metade do tempo
- Depois de pronto, retire do forno e mexa até ficar uma massa lisa e brilhante
- Leve à geladeira para esfriar, depois enrole os docinhos, passe no granulado e coloque nas forminhas

Brigadeiro Sem Leite Condensado



Ingredientes

- 1 copo de leite
- 4 colheres de achocolatado em pó
- 2 colheres de margarina
- 3 colheres de açúcar

Modo de Preparo

- Em uma panela, adicione o achocolatado, o açúcar e a manteiga, misture rapidamente e acrescente o leite
- Mexa com uma colher de pau em fogo médio por aproximadamente 25 minutos, até obter uma consistência cremosa
- Desligue o fogo e deixe esfriar por 10 minutos
- Modele a massa em bolinhas e passe no chocolate granulado ou sirva em taças

Brigadeiro de Copinho



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina

Modo de Preparo

- Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó
- Leve ao fogo baixo e mexa sem parar, até ficar no ponto de brigadeiro mole
- Retire do fogo e misture o creme de leite, incorpore bem e distribua nos copinhos
- Enfeite com granulado ou com bolinhas de chocolate
- Sirva com mini colheres

Brigadeiro ao Forno



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1 colher (sopa) de maizena
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de margarina
- 10 colheres (sopa) de nescau
- chocolate granulado para decorar

Modo de Preparo

- Bata tudo no liquidificador
- Unte um refratário (25 cm x 30 cm) com margarina (o mesmo onde vai ser servido)
- Coloque a mistura e leve ao forno médio, até que fique com consistência de creme
- Retire do forno e deixe esfriar
- Decore com chocolate granulado, conserve em geladeira
- A garotada vai adorar

Brigadeiro de Panela



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 4 colheres de nescau
- 1 lata de leite condensado

Modo de Preparo

- Despeje a margarina dentro de uma panela e deixe ela derreter (fogo alto), depois de derretida jogue o nescau, logo após jogar o nescau abaixe o fogo, jogue o leite condensado e mexa até formar uma "calda" grossa
- Deixe esfriar por alguns minutos, depois é so comer

Brigadeiro Preto e Branco



Ingredientes

Brigadeiro Preto

- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó (nescau)
- 2 colheres (sobremesa) de margarina
- 1 lata de leite condensado

Brigadeiro Branco

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 lata de leite condensado
- Açúcar crsital para cobrir

Modo de Preparo

Brigadeiro Preto

- Levar os ingredientes numa panela, em fogo baixo, mexer até desgrudar do fundo da panela

Brigadeiro Branco

- Levar os ingredientes numa panela, em fogo baixo, mexer até desgrudar do fundo da panela
- Deixe esfriar os dois brigadeiros
- Unte a mão com margarina e enrole um pouco de brigadeiro branco e um pouco de brigadeiro preto, fazendo "brigadeiros preto-e-branco
- Salpique açúcar cristal e leve para gelar

Brigadeiro de Paçoca



Ingredientes

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 4 unidades de paçoca (previamente amassadas com um garfo)
- 1/2 lata de creme de leite
- amendoim triturado (o quanto baste)

Modo de Preparo

- Derreta a manteiga em uma panela
- Junte o leite condensado, as paçocas e o creme de leite
- Mexa sempre até obter o ponto de brigadeiro
- Transfira para um prato untado e aguarde esfriar
- Modele os brigadeiros e passe pelo amendoim triturado

Brigadeiro de Laranja



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de raspa de laranja
- 1 copo de suco de laranja
- 1 colher de chá de margarina/manteiga sem sal

Modo de Preparo

- Misture todos ingredientes e leve ao fogo, sempre mechendo até incorporar e desgrudra do fundo da panela
- Unte as mãos faça as bolinhas e passe no açúcar cristal ou refinado, ou faça uma calda e caramalize os docinho e enfeite com um pedacinho de raspa de laranja, ou laranja seca

Brigadeiro de Erva Cidreira



Ingredientes

- 1 xícara de chá de leite (desnatado ou integral)
- 25 folhas (aproximadamente) de erva cidreira(sp) ou capim santo (nordeste)
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina (light ou normal)
- Açúcar cristal para enrolar os brigadeiros

Modo de Preparo

- Bater no liquidificador a erva cidreira com o leite
- Em uma peneira coe a mistura e em uma panela com o leite condensado e a margarina, apure todas as misturas até ficar em ponto de brigadeiro
- Nós observamos quando desprende do fundo da panela (aproximadamente 25 minutos em fogo baixinho), para não espirrar muito
- Depois da mistura fria, passe em açúcar cristal fino
- Minha Avó chamava esta receita de caça-maridos
- É o manjar dos Deuses

Brigadeiro Branco



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 200 g de chocolate branco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 copo de leite

Modo de Preparo

Levar ao fogo e mexer até dar o ponto
Esperar esfriar
Enrolar e passar no granulado branco

Brigadeiro de Leite em Pó com Creme de Avelã



Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- creme de avelã para rechear

Modo de Preparo

- Coloque todos os ingredientes em uma panela, exceto a creme de avelã
- Mexa sem parar em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro (até quando você puder ver o fundo da panela)
- Coloque num prato untado com manteiga e deixe esfriar
- Faça as bolinhas, abra na palma da mão com o dedo e com uma colher pequena, recheie com um pouquinho de creme de avelã
- Feche bem a bolinha, passe no leite ninho e coloque nas forminhas

Brigadeiro de Churros



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 150 g de doce de leite
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 colher de canela em pó

Modo de Preparo

- Misture em uma panela o leite condensado e a manteiga em fogo baixo, para não grudar na panela
- Mexa até dar o ponto de brigadeiro, unte um prato e coloque o doce, deixe na geladeira por 1 hora
- Após lavar as mãos coloque sobre ela um pouco do doce, faz uma bolinha e espalma, recheie com doce de leite e enrole
- Passe sobre o açúcar e a canela as bolinhas já recheadas, e em cima das bolinhas, pingue uma gotinha de doce de leite para enfeitar

Brigadeiro Romeu e Julieta



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 50 g de queijo ralado
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de margarina
- 150 g de goiabada em cubinhos
- Margarina para untar
- Açúcar de confeiteiro para passar

Modo de Preparo

Corte a goiabada em cubinhos e reserve
Leve os ingredientes ao fogo brando até soltar do fundo da panela
Transfira para um prato raso e deixe esfriar
Modele as bolinhas com as mãos untadas em margarina, colocando um cubinho de goiabada no centro
Passe pelo açúcar de confeiteiro e acomode em forminhas

Brigadeiro de Milho Verde



Ingredientes

1 lata de milho verde escorrida
1 lata ou 1 caixinha de leite condensado Mococa
30g de manteiga Mococa
30g de mingau de milho Mococa
Açúcar cristal para polvilhar

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o leite condensado, o milho e o mingau de milho
Passe a mistura em uma peneira e leve ao fogo até ferver
Misture a manteiga e continue mexendo até soltar do fundo da panela
Despeje em um prato untado e espere esfriar
Faça bolinhas e passe no açúcar cristal

Brigadeiro de Morango



Ingredientes

- 1 lata leite condensado
- 100 gramas chocolate branco ou uma xícara
- 10 gramas manteiga ou uma colher de sopa
- 02 colheres de sopa geleia ou pasta de morango
- Confeito para brigadeiro de morango

Modo de Preparo

- Leve o leite condensado, a manteiga e o chocolate para o fogo.
- Dê o ponto de cambalhota.
- Adicione a geleia de morango e verifique se o brigadeiro não perdeu ponto. Se perdeu, espere ele voltar ao ponto.
- Retire do fogo imediatamente e coloque em um recipiente para esfriar.
- Faça bolinhas e passe no confeito.

Brigadeiro de Nutella



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 100g de chocolate ao leite
- 100g de Nutella
- 200g de confeito de bolinha de chocolate preto para decorar

Modo de Preparo

- Em uma panela Coloque todos os ingredientes.
- Em fogo médio Cozinhe (mexendo sempre). Estará pronto quando puder ver o fundo da panela.
- Retire do fogo e coloque em uma travessa.
- Coloque na Geladeira (até estar frio o suficiente para poder enrolar)
- Enrole a mistura em bolinhas pequenas. (Coloque um pouco de manteiga na mão para ajudar)
- Passe no granulado.

Brigadeiro de Maracujá



Ingredientes

- Uma Lata de Leite Condensado
- Meia Lata de Suco de Maracujá (de preferencia em utilizar o suco natural)
- 3 gemas de ovo peneiradas
- Meia lata de creme de leite
- Uma colher (sopa) de farinha de trigo
- E para finalizar o granulado de sua preferencia para a decoração

Modo de Preparo

Coloque uma panela, em fogo baixo, e sempre mexendo, ponha o leite condensado, o suco de maracujá, as gemas, o creme de leite, a farinha, até desprender do fundo da panela.
Coloque o brigadeiro em um refratário para esfriar.
Depois de frio, modele em bolinhas e passe pelo confeito.
Distribua os brigadeiro em aproximadamente 40 forminhas de papel.

Brigadeiro de Pistache



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 25g de leite em pó
- 50g de pistache triturado
- 20g de pasta de pistache
- Pistache triturado para confeitar

Modo de Preparo

- Pegue uma panela e junte o leite condensado, creme de leite, leite em pó e o pistache triturado. Cozinhe, mexendo sem parar, até dar o o ponto de brigadeiro, retire do fogo e acrescente a pasta de pistache.
- Leve à geladeira até resfriar por completo.
- Enrole as bolinhas de brigadeiro com as mãos untadas com manteiga e passe-as pelo pistache triturado.
- Se você não tiver a pasta de pistache, utilize algumas gotas de corante verde e extrato ou essência de pistache após o cozimento.